PER LA DIFESA DELLA VITICOLTURA

Le direttive del Ministro dell'agricoltura nel discorso di Siena

Siamo in grado di pubblicare il testo del discorso di S. E. Rossoni, tenuto a Siena in occasione del Convegno dei Presidenti e Vice-Presidenti dei Consorzi per la viticoltura.

Il Ministro inizia il suo discorso dichiarando che si limiterà a trattare i punti più salienti e prima di tutto i provvedimenti immediati. Il Ministro così continua:

« Sono d'accordo sulla necessità di facilitare la costituzione di enopoli di fortuna. Dobbiamo, infatti, prevedere che il raccolto sarà buono, e possiamo quindi aspettarci le solite manovre da parte degli speculatori: onde la necessità di provvedere perchè queste non si verifichino.

Io ho fatto di tutto per chiarire i rapporti col commercio, dichiarando anche che non saranno fatti ammassi generali del vino, perchè è necessario mettere in gara le singole capacità; ma non so se, ad onta di questo, noi riusciremo ad ottenere che i compratori di uve trattino in modo più equo coi produttori.

Io mi sono pronunciato decisamente per gli accordi fra produttori e commercianti: staremo ora a vedere che cosa farà l'on. Racheli, che ha ripetutamente dato assicurazioni circa l'organizzazione dei commercianti; noi organizzeremo i produttori per le vendite, ed egli deve organizzare i commercianti per gli acquisti. Non deve avvenire quello che è avvenuto per i pomodori, circa i quali, dopo mesi di trattative, gli speculatori hanno minacciato di lasciarli marcire sulle piante. La politica del ricatto economico, che è assai peggiore di quella del ricatto sociale, deve cessare. Chi fa il ricatto economico pensa solo all'interesse proprio e si infischia della perdita di milioni e milioni di beni che è causata da questa tattica; ed io vorrei che questo entrasse nella testa di chi deve intendere. Se si rimane sul terreno delle liti, l'uomo si denigra e si menoma, chiudendosi in una sfera puramente soggettiva. Io ammetto che l'uomo

deve guadagnare, ed anche non a tariffa fissa; ma un uomo che pensi soltanto al proprio tornaconto personale non è nè italiano nè fascista.

Come viticoltori voi dovete dunque avere fiducia in voi stessi; come dirigenti, dovete chiarire i vostri rapporti con le altre organizzazioni. Voi avete una legge molto importante: una legge che vi dà delle facoltà e dei mezzi, che vi dà quell' aiuto che logicamente lo Stato deve dare ai produttori associati.

Io sono assai meno rassegnato del camerata Capri-Cruciani al fatalismo del cosidetto andamento del mercato; perchè la economia fatalista, per me, è una idiozia. L' economia è un atto di volontà. L' arabo che semina nell' oasi e torna dopo otto mesi per vedere se il seme ha germogliato non fa del volontarismo produttivo; ma chi cerca di migliorare ed aumentare la propria produzione fa del volontarismo produttivo. Quando Mussolini ci dice che si deve raggiungere l' autarchia economica, egli ci dice che da ogni ettaro di terreno coltivato si deve ottenere un prodotto maggiore di quello attuale; ma ci dice pure che dobbiamo essere sempre meglio capaci nella tutela e nella trasformazione del nostro prodotto.

Io non potevo abbandonarvi a voi stessi. Il mercato delle uve e il mercato dei vini deve essere regolato in rapporto a quel patrimonio che è rappresentato dal vigneto a cui si deve aggiungere il lavoro agricolo. Citerò un esempio. Per la lana mi è stato detto che la politica degli ammassi è antieconomica ed assurda — e ciò per squalificare proprio gli ammassi: si è detto che, in tal modo, la lana verrebbe a costare troppo cara. Abbiamo discusso a lungo per ottenere che si portasse il prezzo della lana prima da 9 a 23 lire e poi da 23 a 29 lire; ci si diceva che era un prezzo impossibile; che avrebbe mandato in rovina il commercio e l' industria. Ebbene, è successo che dopo poco tempo gli speculatori sono andati a cercare la lana pagandola 38 lire e anche 40, senza che nessuno si sia rovinato per questo. Quella politica che ci si voleva imporre non è realtà.

Sapete voi che cosa guadagna un pastore che vive all' addiaccio? Centoventi lire al mese! Ora, finchè il lavoro sarà così mal retribuito, non si potrà parlare di spirito fascista nei riguardi di tutte le categorie. Se l' uva non viene pagata in modo da compensare il capitale ed il lavoro, non regge che ci si dica che il mercato non consente di più; specie poi quando

il vino si vende a prezzi triplicati in confronto del prezzo pagato ai viticoltori.

E' necessario, dunque, far entrare in gioco la volontà di tutti i diversi elementi. Io ho insistito sulla politica dei contratti. Con gli enopoli di fortuna e con i contratti si otterrà certamente qualche cosa. Se voi riuscirete a ricoverare l' uva senza svenderla, salverete il prezzo del vino; se non farete nulla, sarete invece alla mercè degli speculatori. Quando non esista un equo contratto, la Federazione dei Consorzi della viticoltura deve esser posta in condizioni di assorbire tutta l' uva negli enopoli. Impegno, quindi, la Federazione ed i Consorzi ad attrezzarsi affinchè, se non si ha un prezzo equo, vi sia il mezzo di lavorare le uve. Voi dovete cominciare a fare degli enopoli e delle cantine, e molti, per avere dappertutto la valvola di sicurezza.

Noi non vogliamo ammassare tutta l' uva; vogliamo che resti anche agli altri la possibilità di lavorarla. Ma a condizioni chiare. Solo così si raggiungerà l' assetto della viticoltura.

Questo però non è che un punto di partenza; perchè vi è anche dell' altro da fare.

Io debbo lodare la III Mostra di Siena, che si presenta benissimo; e vengano pure i camerati, vengano pure i contadini ad ammirarla. Debbo ripetere, però, che vi è troppo sfarzo di etichette, e ciò dà l' idea di un prodotto falso nascosto sotto una bella veste.

Mi si è fatto bere qui del Chianti che aveva un intenso profumo di vino meridionale. Vuol dire che il Chianti viene anche di là. Del resto, il commerciante non deve guardare solo ad un affare: deve guardare sopratutto alla continuità degli affari. Ma voi, negli enopoli, dovete fare dei vini autentici e dei vini buoni. E giusto ieri sera io pensavo che si deve abbandonare l' espressione « vini tipici »; si deve parlare di « vini italiani » più o meno pregiati, da consumo immediato o da invecchiare. Nella legge si è usata la frase « vini pregiati di origine determinata » solo per specificare chiaramente; ma il problema vero è quello di vinificare bene.

Ho visitato poco fa l' enopolio del Consorzio agrario di Poggibonsi ed ho bevuto là dell' ottimo vino, malgrado vi si lavori per ora il vino prodotto da diversi contadini. Ciò vuol dire che il vino buono, anche se fatto con uve di diversi poderi, può

andar bene. Il miglior modo, insomma, ripeto, è quello di fare del vino autentico e poi di dargli la destinazione che è adeguata al suo valore.

In certe annate vi è una sovraproduzione che pesa sul mercato ed avvilisce i prezzi. Ora però voi avete il meccanismo della distillazione, che deve funzionare e che funzionerà. Se non lo faranno funzionare gli industriali, lo farete funzionare voi.

Ma vi è un altro punto. Gli italiani bevono poco vino. E sapete perchè? Perchè il vino commerciato non è molto buono. Non ho delle statistiche, ma io sono certo che dove si vende del vino autentico si beve di più; e si beve di meno nelle località a popolazione densa, perchè lì non si vende vino autentico. Se io invito a cena un amico e gli faccio bere del vino che lo farà star male il giorno dopo, posso esser certo che per dei mesi egli non berrà più vino. Quindi si deve vinificar bene anche per conquistare il consumatore e far bere di più: i consumatori si devono conquistare con i buoni vini italiani.

Concludendo: il Ministero vi aiuterà quest'anno anche per gli enopoli di fortuna, e spero che questi possano essere limitati in seguito al raggiungimento di accordi con gli industriali ed i commercianti per i prezzi. Se non sarà possibile raggiungere questi accordi, e se non sarà dimostrata ragionevolezza nelle zone in cui questo è necessario, io vi autorizzo a difendere il prodotto con tutti i mezzi.

Secondo punto.

Il Consorzio è veramente la base della nuova economia. La Corporazione è l'organismo indispensabile dal punto di vista della politica economica generale; il Consorzio è l'esecutore del piano corporativo. Quando io farò il piano generale della economia, per ogni provincia, attraverso il Consorzio, potrò conoscere le cifre esatte del suo apporto; e così si potrà parlare di buona economia. Noi riuniremo le attività economiche degli agricoltori; ma ogni branca di Consorzi avrà la sua autonomia. Quella che occorre è una disciplina assoluta.

Terzo punto.

Ho detto che bisogna migliorare la qualità della produzione per aumentare il consumo interno. Quindi qualità stabili, anche per aumentare la esportazione. Cercheremo di accordarci con gli esportatori. Se vi riusciremo, bene; altrimenti anche per questo provvederemo ad esportare direttamente con la produzione delle cantine modello.

Spesso, amici stranieri mi domandano perchè non possono bere nel loro paese lo stesso vino che viene offerto in Italia. Ciò significa che si esporta male, ed occorre far sì che il vino che viene esportato all' estero non sia diffamatore della nostra viticoltura.

Voi, dunque, marcerete. Avete sempre dato il buon esempio. Ricordo che nella prima vostra riunione a cui io assistei dopo che il Duce mi aveva chiamato a dirigere l'agricoltura italiana, io notai con grande interesse quanto i viticoltori siano legati al loro vino. La vite non è una pianta che si rinnova ogni anno. Le piante che si rinnovano non dicono molto ai coltivatori; ma la pianta che riveste e ricopre la terra per molti anni, lega e rinnova di continuo l' amore del coltivatore. Mi sono allora spiegato perchè il viticoltore soffra quando l' uva sua va dispersa; ed ho compreso come la crisi vinicola costituisca sovente la tragedia della nostra agricoltura. La legge che vi è stata data deve porre termine a questa tragedia, perchè non è giusto che un prodotto così generoso e che dà la gioia, debba arrecare tanto dolore ».

VINI ISTRIANI NEI SECOLI

L' Istria fu sempre una terra sacra a Bacco. Significativa fu nell' agro di Parenzo la scoperta di un bassorilievo consacrato al dio Libero Augusto da Sesto Appuleio Ermia. Appare Bacco vestito della clamide e sotto la protome è effigiata una pantera, l' animale sacro al dio, ed il tirso. Quando nell' antichità tutte le rive mediterranee verdeggiavano di vigneti, i suoi colli producevano il glorioso « *Pucino* », vino che l' imperatrice Livia Augusta preferiva al « Falerno » celebrato nelle mense imperiali.

La vite latina dal corto tronco veniva coltivata a filari spaziati, sostenuta da un corto palo ed in qualche zona si sposava all' acero ed all' olmo.

Quando sui poggi si maturava la dolce vendemmia, le uve raccolte venivano pigiate nelle tinozze; scalzati i coturni, i vignaiuoli immergevano nude le gambe nel mosto novello ed il vino spumeggiante era conservato nei dolii di pietra, quindi nelle anfore impeciate strofinate di cenere.

Per renderlo più aromatico lo si mescolava con cenere, mirra e gesso. Più tardi s' imparò a mescolare i vini tra loro e più tardi ancora a tagliarli con l' acqua.

I dolii e le anfore ansate che si vedono nei musei di Parenzo e di Pola si custodivano di solito nelle *celle*. Solo certe qualità speciali erano portate nel « fumarium », una stanza superiore della casa latina per la quale si faceva passare il fumo che doveva migliorare o piuttosto disinfettare il vino.

L' organizzazione commerciale in tutto l' impero era già evoluta. La vendita era fatta dai « negotiantes » e dai « vinarii » riuniti in Sindacati ed in Collegia. Dalle notizie lasciateci dagli storici sappiamo che il prezzo oscillava a seconda dell' abbondanza o della povertà delle annate. Dal valore corrispondente ai 18 centesimi della nostra moneta per litro, saliva al prezzo corrispondente a lire 2 e 2.30 che pare fosse il massimo prezzo raggiunto.

Numerose dappertutto le rivendite o « *caupone* ». Nelle città maggiori esse avevano banco, sciacquatoio, mensole in pietra, superiori certo esteticamente ed igienicamente a certi nostri interni di osterie.

Il rosso liquore si beveva abbondantemente in tazze di legno, di argilla ed anche di vetro. Il mare era splendidamente azzurro, i declivi verdeggianti di pampini, le città bianche e belle lambite dalle onde. Gli Istriani di allora pensavano certo come Orazio:

« Chi, dopo aver bevuto, si lamenta
che sian gravose povertà e milizia? »
. . . . . .

Sopraggiunse il medioevo con il susseguirsi delle dominazioni, delle guerre, delle devastazioni. L' agricoltura istriana decadde, ma ancora gli agricoltori uscivano dalle città murate, a scalzare, a potare, a legare le viti e per la stessa tenace fatica i servi della gleba all' alba abbandonavano le casupole strette ai piedi delle alture che portavano al sommo i castelli.

Il « *trebbiano* », la vite antica, conosciuta ancor prima della conquista romana, continuava a venir coltivata nell' interno, specialmente attorno a Pisino e sugli altipiani calcarei dove prosperava vigorosa senza sostegno. Nel secolo XIII partivano dai porti istriani galere cariche di botti piene di «*ribolla bianca*», mandata come tributo della Serenissima, mentre sulle strade

montane dell' Istria patriarchina camminavano lunghe file di carri che portavano lo stesso al grande principe della Chiesa, il Patriarca di Aquileia.

Andò con i secoli sparendo la dolce « ribolla », finchè i vigneti si restrinsero come in un' ultima oasi alle terre intorno ad Isola. Con il susseguirsi dei secoli delle varietà sparivano, delle altre emergevano, come se anche le piante seguissero un ciclo di vita, un destino. Il « *terrano* », vino tipico istriano, come il nobile « *refosco* », sono conosciuti già nel secolo XV. Andrea Baccio, medico di papa Sisto V, accenna al « *moscatello giallo* » d' Istria prodotto dalle terre di Capodistria come ad un vino molto apprezzato dalla corte imperiale e molto ricercato in Germania ed in Boemia.

Andò perduta invece ogni traccia del « *groppello* » e del « *calcionese* » che si trovano nominati nei famosi commentari sull' Istria compilati nel secolo XVII da Monsignor Tommasini, vescovo di Cittanova.

Mentre i vini indigeni scomparivano, i tempi nuovi portavano all' introduzione di vari tipi stranieri. Le viti francesi giungevano a noi dal Trentino dove avevano bene allignato e dato abbondante frutto. Sui nostri colli sassosi e soleggiati mettevano i pampini il « *Cabernet di Médoc* », il « *Pinot* » della Borgogna, il « *Syrah* » dell' Ermitage, il « *Traminer* » del Reno, il « *Semillon* » della Gironda.

Ma anche la viticoltura istriana ebbe le sue guerre e le sue tragedie. Il flagello della filossera, venuto dall' America, devasta i vigneti e costringe i proprietari impoveriti alla ricerca di piante che resistano alla devastazione dell' insetto. Dopo la filossera, la peronospora. La produzione che nel 1840 arrivava già a 150.000 hl. è improvvisamente dimezzata e scende a 70.000 hl.

La comparsa nelle nostre vigne delle viti americane, la « *York's - Madeira* », la « *Rupestris* », la « *Solonis* », la « *Riparia* », è un argine, una salvezza che segna pure la comparsa dei nuovi tipi di uve e di vini. Anche i metodi della coltura si uniformano ovunque. Ora i vigneti istriani allineano ovunque i filari a distanze eguali come bei reggimenti. Le viti si appoggiano alle canne ed ai fili di ferro tesi fra i pali secchi di acacia, di ginepro o di rovere. Soltanto sull' isola di Sansego, superstite oasi di antiche viti istriane, dove per la natura del terreno sabbioso la filossera non attecchisce, esse strisciano ancora al

suolo. Lungo la costa non si vedono più i gruppi delle viti frondose legate ad alberello come si usa ancora in terra di Puglia, dando alla campagna una ricca nota ornamentale, nè più essa si sposa all' olmo ed all' acero come al tempo di Virgilio.

L' Istria produce oggi 300.000 hl. all' anno; nelle sue grandi cantine sorte specialmente nella zona della terra rossa, nelle enormi botti di legno oscuro, di cemento, di vetro, essa raccoglie l' inesausta onda bionda e rossastra del suo liquore che è un po' come il suo sangue e tutti oggi sono intenti ad una nuova battaglia: i coltivatori silenziosi, i cattedratici nei loro giri, gli enologhi nei laboratori, i tecnici nelle cantine.

Dopo la battaglia per la quantità, quando i contadini scorticavano la terra, strappavano la macchia, scassavano la roccia, si è imposta quella per la qualità: la coltivazione, l' affermazione, la tutela dei nuovi vini tipici istriani, profumati, vigorosi, delicati.

E se nel medioevo il Patriarca offriva con pompa in un banchetto ad Aquileia all' imperatore Federico II un vino istriano centenario e se nella metà dell' ottocento il vino rosa di Dignano ornava mense principesche, oggi il vino di Parenzo può superbamente ornare le mense reali.

LINA GALLI

RAPA AUTUNNALE

Nella zona carsica istriana, nella parte più a nord, dove l' animalia, bovini e suini, è quasi l' unica risorsa di quelle popolazioni, dopo il raccolto dei cereali, si procede alla coltivazione in grandi quantità delle rape autunnali, per assicurarsi nel tardo autunno e durante l' inverno dell' abbondante foraggio fresco.

Ma le rape servono anche all' alimentazione umana, tanto cotte nelle minestre di fagiuoli e patate, quanto conservate intere entro vinacce, oppure tagliate finemente, salate e fatte fermentare in recipienti (barili) di legno per ottenere, pari ai «crauti», le rape acide.

La rapa è una pianta di sviluppo abbastanza rapido; viene bene nei terreni freschi, sciolti, ricchi di sostanza organica decomposta. La radice ingrossa a fior di terra, assumendo, secondo la varietà, una forma a palla, a fuso o cilindrica. Può contenere

dal 2 al 3 % di zucchero, che la rende appetitosa alle bovine da latte e che ne cagiona un sensibile aumento, oltre al miglioramento nella produzione del latte. Per l' alimentazione dei maiali viene fatta cuocere assieme a patate di scarto, zucche e barbatietole da foraggio; alla broda ottenuta viene aggiunta della crusca.

La semina della rapa si fa molto convenientemente sulle stoppie, da luglio a tutto agosto, alla volata, nella quantità da 4 a 5 chg. di seme per ha. Se il terreno è soffice, non occorre nemmeno l' aratura dello stesso; la copertura della semente, la quale è molto minuta, si fa o con rastrelli o con erpice a zig-zag, oppure con erpice improvvisato con dei rami legati ad un telaio rustico trapezoidale. Per i terreni più compatti basta smuovere la superficie con una zappacavallo o con un estirpatore; sparso il seme, lo si ricopre con una rastrellatura o erpicatura trasversale.

Le cure colturali durante il breve periodo vegetativo della rapa sono: una prima sarchiatura e diradamento delle piantine, quando hanno raggiunto la quinta o sesta foglia di sviluppo; nello stesso tempo conviene concimare la coltura con un concime azotato, per far aumentare molto sensibilmente il prodotto; all' uopo, molti villici annaffiano i loro campi di rape con colaticcio di concimaia o con pozzo-nero diluito con acqua.

Molti seminano la rapa autunnale ad erbaio falciativo. In questo caso si deve preparare il terreno con letame sfatto, sotterrato con una aratura superficiale. Spianata la superficie, si passa alla semina da 2 a 3 chg. di semente più fitta di quella descritta, mirante ad ottenere radici più grosse. Lo sfalcio si inizierà in ottobre e converrà falciare un po' al giorno a seconda del bisogno di foraggiamento del bestiame con foglia fresca.

Durante l' inverno le radici di rape possono svernare sul posto e in primavera, al risveglio della vegetazione e molto per tempo nei siti riparati, si ottiene un taglio di rape in fiore, foraggio molto appetito dal bestiame in stalla.

Per il raggiungimento dell' una o dell' altra delle coltivazioni di rape, si badi che per ottenere radici grosse è da preferirsi la varietà bianca, o bianca a colletto rosso o violetto *rotonda;* invece per le rape da erbaio falciativo, sono da preferirsi le varietà a radici affusolate o cilindriche, che più si approfondiscono nel terreno.

Per. Agr. G. Visintini

PER LA VENDEMMIA

L' agricoltore sa come ogni anno, all' approssimarsi della vendemmia, è quanto mai opportuno fermare la propria attenzione sull' andamento stagionale per la vite, lo stato dell' uva, le pratiche da tenere presenti allo scopo di porsi nelle migliori condizioni possibili per una sana e razionale vinificazione.

L' andamento stagionale è stato tutt' altro che propizio specie nel periodo estivo; se diamo un rapido sguardo ai nostri registri delle osservazioni meteorologiche, *da marzo a tutto agosto*, troviamo delle differenze significative rispetto ai dati medî mensili per lo stesso periodo del decennio 1923-1932. Merita riportarli nel seguente specchio:

Elementi meteorologici considerati	Periodo marzo agosto	Periodo marzo-agosto del decennio
Temperatura	19°.3	18°.4
Nebulosità (0 = sereno; 10 = compl. coperto)	4.9	3.8
Umidità relativa (0 = secca; 100 = satura)	72.-	67.-
Pioggia in mm.	106.3	63.6

Il dato elevato della piovosità si accentua ancor più con le pioggie di questi giorni, in cui sono caduti già complessivamente 94.6 millimetri.

Pioggia, umidità, cielo coperto, temperatura, hanno creato condizioni favorevoli allo sviluppo della peronospora e alle crittogame in genere, dando modo di osservare attacchi tardivi, non solo alle ultime gettate, ma anche alle foglie più vecchie sui margini e lungo le nervature; in modo particolarmente più gravi poi sono stati gli attacchi dei grappoli sui quali, specie nelle varietà ad acini serrati, trova facile ricetto il marciume.

Tutto considerato, la vendemmia, ormai alle porte, ci presenta, come del resto in altre annate, un prodotto quantitativamente buono, ma che lascia a desiderare come qualità.

Tenendo presente come allo stato attuale del commercio vinicolo, i provvedimenti di legge tendono sempre più a sbarrare

la via ai vini di qualità scadente e come per noi interessa sommamente non venir meno al buon nome acquisito, già da molti anni, dal vino istriano, occorre attenersi, naturalmente nei limiti del possibile, a quelle norme a tutti note ma non sempre considerate appieno nella loro utilità.

Premesso che per una buona lavorazione è d' uopo far uso di recipienti e attrezzi perfettamente sani, cioè con molta cura lavati ed asciugati, le norme sopra nominate possono così riassumersi :

E' bene ritardare la vendemmia in modo da facilitare una maggiore maturazione dell' uva e di conseguenza ottenere un aumento del grado zuccherino controllabile con saggi mostimetrici. Praticamente si considera l' uva matura allorchè due saggi fatti con l' intervallo di alcuni giorni sereni, danno circa lo stesso risultato; l' avvertenza che però in tal caso bisogna avere, è quella di prelevare i campioni con identici criteri, data la diversa maturazione e costituzione dei grappoli.

Se disgraziatamente però dovesse ancora perdurare il tempo piovoso, per non andare incontro ai maggiori danni che verrebbero prodotti dal rapido progredire del marciume, bisognerà senz' altro decidersi ad iniziare la vendemmia.

Questa è consigliabile farla almeno in due volte, riuscendo più agevole la separazione dell' uva sana e ben matura, da quella scarta o comunque malata. Il vantaggio che ne deriva compensa senz' altro il maggior lavoro, perchè, oltre ad evitare il pericolo di non raggiungere la gradazione minima prescritta per legge, a meno che non si pensi di fare la debita aggiunta di mosto concentrato, si è certi che da uva sana si otterrà in seguito vino sano.

La cernita dell' uva nel vigneto, dando due diverse qualità di mosto, permette in cantina la diversa applicazione delle norme da seguire per la razionale vinificazione.

Infine l' aggiunta di metabisolfito di potassio non deve mai essere dimenticata per i miglioramenti che apporta in seguito al vino. Siccome nella quantità da impiegare influiscono diversi fattori, come l' attività e il numero dei fermenti, la percentuale zuccherina, la temperatura, lo stato dell' uva, la natura della vinificazione ecc., non è facile stabilire delle cifre. Dai risultati pratici ottenuti presso la cantina dell' Istituto, il prof. Libutti consiglia l' aggiunta del metabisolfito in due diversi periodi,

cioè all' uva appena pigiata e a fermentazione iniziata, nel modo seguente:

			all' uva appena pigiata	a fermentazione iniziata
Per le uve ben mature e sane	metabisolfito gr. 10	cioè gr. 7		3
» » » mezzanamente mature e sane	» » 14	» » 10		4
» » » immature e sane	» » 16	» » 12		4
» » » alterate o muffite	» » 30	» » 20		10
» » » molto alterate	» » 40	» » 30		10

La pratica della solfitazione si è ormai generalizzata e non hanno più credito coloro che insistono nell' attribuire un' azione nociva del vino all' organismo, giacchè con la fermentazione la quantità di anidride solforosa libera diminuisce rapidamente; ciò può essere vero solo nel caso in cui si abusi dell' antisettico a vinificazione ultimata o durante il periodo della conservazione.

(u. m.)

CONSIGLI PRATICI

Per una maggiore produzione dell' olivo. — Pur riconoscendo tutta l' importanza che hanno i nuovi impianti di oliveti e l' innesto degli olivastri nei riguardi della produzione nazionale dell' olio, il sen. Tito Poggi asserisce ne « Il Coltivatore » che i punti sui quali dobbiamo particolarmente insistere per raggiungere l' autarchia, sono i seguenti:

Lotta intensa e bene organizzata contro i parassiti dell'olivo che sono parecchi e fierissimi: tignola, fleotripide e mosca principalmente.

Scattivare, slupare ed anche diradare dove si commise la follia di piantare olivi troppo fitti (fino 700 per ettaro in certe parti della Lucchesia e della Liguria!).

Potare sapientemente seguendo i due metodi Tonini e Roventini, che non sono poi tanto in contrasto, come recenti vivaci polemiche farebbero credere.

Concimare tenza tirchieria, perchè anche in tempi innovatori, resta vera la vecchia massima toscana: « un savio da capo e un pazzo da piè ».

Il migliore sistema per l' asciutta della vacca lattifera. — E' noto quale importanza riveste nella pratica zootecnica, il

metodo dell' asciugamento della vacca lattifera nei riguardi dell' influenza ch' esso esercita sull' ulteriore funzionamento della mammella. Sostanzialmente i metodi più in uso sono quelli della cessazione brusca della mungitura e della mungitura intermittente.

Il prof. Paci, Direttore dell' Istituto zootecnico di Pavia, in una serie di esperienze durate dal 1933 al 1936 ha messo a raffronto i due sistemi ed è venuto alle seguenti conclusioni:

1°. La cessazione brusca della mungitura è di gran lunga preferibile al metodo della mungitura intermittente, in quanto richiede meno tempo, comporta minori rischi ed esercita una più favorevole influenza sull' ulteriore funzionamento della mammella.

2°. Non è opportuno intervenire con docce fredde, bagni, massaggi, ecc., nell' intento di alleviarne lo stato congestivo, perchè si disturba il processo di riassorbimento.

3°. L' innalzamento della temperatura degli animali sottoposti all' asciutta non è un fenomeno di intossicazione, poichè, mancano i sintomi caratteristici di quest' ultima, ma è probabilmente dovuto alla esaltazione dei processi fisiologici di riassorbimento del latte.

4°. E' consigliabile, ma non assolutamente necessario, diminuire la razione, sospendere il concentrato ed i foraggi verdi, al momento della messa in asciutta, poichè l' inibizione del processo di secrezione avviene per ragioni indipendenti dal regime alimentare.

IN GIRO PER LA PROVINCIA

A *Portole* le varie colture procedono assai bene, favorite dalla pioggia che in questo estate è caduta copiosamente; però la grandine ha arrecato gravi danni, sopratutto alle viti, in parte del territorio delle frazioni di Armagna, Monti, bassa Berda, Perellici, Balini e Stridone. Nei vigneti colpiti si fecero irrorazioni con poltiglia bordolese onde salvaguardare i tralci da frutto per l' anno venturo.

Si sono verificati anche degli attacchi di oidio della vite, ma il tempestivo intervento dell' agricoltore li ha prontamente debellati; viceversa la peronospora si è manifestata sporadicamente, ed anche nei suoi riguardi non è mancata la più assidua vigilanza e quindi l' applicazione del rimedio al momento opportuno.

A *S. Lorenzo d' Albona* si avranno ottimi raccolti di granoturco e di patate ed in genere di tutte le sarchiate, in seguito alle abbondanti pioggie di queste ultime settimane; del pari è assai promettente anche quello dell' olivo. Lo sfalcio dei prati è stato ottimo, e così gli agricoltori potranno incrementare l' allevamento del bestiame, ripopolando le loro stalle il cui carico era stato sensibilmente ridotto in questi ultimi tempi, con serio danno nei riguardi di tutto l' andamento delle aziende.

A Felicia, nella zona dell' ex lago, nella proprietà Tonetti, si sono ammirati dei magnifici campi di grano che hanno dato ottime produzioni.

Il Reggente della Sezione d' Albona dell' Ispettorato provinciale dell' agricoltura, svolse assidua, proficua attività, ed i suoi corsi d' agricoltura generale e d' olivicoltura sono stati assai frequentati; egli si è molto interessato anche della intensificazione della coltura degli erbai e della costruzione di silos ed ora si stanno vedendo i primi risultati attraverso la preparazione di molti terreni da investire appunto ad erbai e la costruzione ultimata di due silos economici.

Nel ceto rurale dell' Albonese si nota una rinnovata fiducia alla quale hanno contribuito anche l' annuncio del provvedimento inerente la revisione degli estimi catastali e la grandiosa adunata di Pola; l' interessamento del Governo e delle organizzazioni sindacali per le sorti dell' agricoltura istriana continuano ad essere oggetto dei più favorevoli commenti ed alimentano, come già accennato, le migliori speranze.

A *Grisignana* la trebbiatura del grano è terminata in questi giorni e la produzione è stata abbastanza buona; altrettanto può dirsi circa le patate che si stanno estraendo; anche i raccolti del frumentone e dei fagiuoli saranno buoni. Le varie colture hanno beneficiato dell' andamento stagionale assai favorevole: infatti, dapprima si sono avute molte pioggie ed in seguito, nell' agosto, il caldo si è fatto sentire assai.

Purtroppo la «crittogama» ha danneggiato gravemente l' uva, nonostante le ripetute solforazioni.

Anche a Grisignana si spera vivamente che la revisione degli estimi catastali porterà ad una sensibile riduzione dei vari oneri tributari.

Buone notizie anche da *Sansego:* tutte le colture procedono bene; si era notato soltanto qualche lieve attacco di peronospora sulle foglie e sui grappoli della vite, ma solo in qualche vigneto nel quale non vennero fatti nel debito modo ed a tempo opportuno i soliti trattamenti, mentre gli agricoltori che irrorarono sino a 6-7 volte le loro viti con la poltiglia bordolese e che fecero accurate solforazioni con zolfo ramato o addizionato di polvere Caffaro, non hanno mai avuto di che lagnarsi.

E' incominciata la vendita delle uve primaticcie, al prezzo di L. 1.50-2 al chilo, secondo la qualità.

Il 1° agosto si è recato a Sansego il per. agr. Tromba, dell' Ispettorato provinciale dell' agricoltura, il quale ha tenuto una conferenza riguardante sopratutto i mezzi di lotta contro la tignola dell' uva; con l' occasione, egli ha consegnato diplomi e coltelli d' innesto a 20 agricoltori che frequentarono il corso di viticoltura nell' annata 1936-1937.

NOTIZIARIO

Provvedimenti in favore dei produttori di grano dell'Istria. — L'Unione provinciale fascista degli agricoltori comunica:

Con disposizione impartita in questi giorni ai Centri ammassi provinciali, il Ministero dell'agricoltura e foreste ha riconosciuto il maggior pregio del grano della provincia di Pola e lo ha compreso fra quelli aventi diritto ad un premio rispetto alla media.

Il provvedimento in parola è stato preso su segnalazione tempestiva del nostro Centro ammasso provinciale, il quale prospettò a suo tempo la necessità di concedere anche al grano prodotto in Istria, il sovraprezzo concesso ad alcune altre provincie.

Con lo stesso provvedimento, il Ministero dell'agricoltura e foreste stabilisce che la maggiorazione di prezzo concessa per i grani di particolari provenienze o di determinate varietà pregiate, sia corrisposto anche per i grani aventi peso specifico inferiore alla media di chg. 78 e fino a 74.

Questa seconda facilitazione tornerà a vantaggio di moltissimi agricoltori, tenuto conto che — a seguito delle condizioni particolari di quest'anno — moltissimi grani non hanno raggiunto pesi specifici elevati.

Gli agricoltori istriani, largamente beneficiati da questi due provvedimenti, hanno rivolto a S. E. il Ministro per l'agricoltura e foreste — a mezzo del delegato confederale dell'Unione, Presidente del Centro ammasso — il loro ringraziamento ed i sensi della loro devozione.

Ammasso uva vendemmia 1937. — Riconosciuta la necessità del miglioramento tecnico della produzione vinicola istriana, della riduzione dei costi di produzione e della difesa economica dei produttori, *vengono costituiti,* a cura del Consorzio cantine sociali istriane e della Cantina sociale « A. Marescalchi » di Parenzo, per la vendemmia del corrente anno, *dei Centri ammasso uve,* presso le Cantine sociali di Buie, Capodistria, Cittanova, Montona, Sansego, Umago, Verteneglio e presso la Cantina sociale di Parenzo.

Tutti i viticoltori, anche non soci delle Cantine cooperative, potranno portare, in qualità di partecipanti annuali, le uve di loro produzione ai suddetti Centri di ammasso.

Le uve verranno classificate all'atto della consegna e per ogni partita secondo la loro varietà, stato di maturazione e di presentazione e secondo la loro gradazione zuccherina.

Ad ogni conferitore verrà rilasciata una ricevuta contenente i dati suddetti e, all'atto della consegna, *i viticoltori riceveranno immediatamente la anticipazione* stabilita in relazione al peso, ed al grado zuccherino dell'uva consegnata, nella seguente misura:

Uve di I^a categoria	*lire 2.70 al grado*
Uve di II^a categoria	*lire 2.40 al grado*
Uvaggi	*lire 2.— al grado*

I suddetti anticipi devono considerarsi come anticipi minimi.

Il prezzo definitivo che verrà assegnato alle uve dei partecipanti all'ammasso, sarà quello che risulterà dalla vendita collettiva dei vini e dei sottoprodotti, detratte le sole spese di lavorazione e di gestione dell' ammasso. Il saldo sarà pagato non oltre il 31 agosto 1938-XVI.

La sorveglianza della gestione degli ammassi, sarà esercitata da una apposita Commissione amministrativa.

I rispettivi Centri di ammasso, faranno conoscere la data d' inizio della vendemmia, nelle singole località.

Concorso a borse di studio per giovani che intendono divenire periti agrari. — Il Consiglio provinciale delle Corporazioni di Pola bandisce per l' anno scolastico 1937-1938 un concorso, per titoli, a borse di studio di L. 2400 ognuna, a favore di giovani istriani, licenziati da una scuola agraria inferiore, i quali intendono frequentare una scuola agraria media per divenire periti agrari.

Gli aspiranti dovranno entro il 25 settembre 1937 presentare alla Segreteria del Consiglio provinciale delle Corporazioni di Pola la domanda su carta bollata da L. 4, corredata dai seguenti documenti:

1) certificato di nascita,
2) » di sana costituzione fisica,
3) » penale,
4) » di buona condotta, rilasciato dal Comune di residenza,
5) » da cui risulti che l' aspirante appartiene a famiglia residente in Istria da almeno 5 anni,
6) » dell' Ufficio delle imposte e del Comune a cui la famiglia appartiene, comprovante le condizioni economiche della medesima e dell' aspirante,
7) diploma di licenza di una scuola agraria inferiore e della classificazione riportata,
8) certificato d' iscrizione al Partito nazionale fascista.

I certificati ad 2), 3), 4), 6) e 8) dovranno essere di data non anteriore a due mesi da quella stabilita per la chiusura del concorso.

Le borse saranno conferite definitivamente e insindacabilmente da una speciale Commissione istituita presso il Consiglio provinciale delle Corporazioni.

I titolari di borse di studio concesse negli anni decorsi sono dispensati dal produrre i precitati documenti, ma devono inviare al Consiglio delle Corporazioni, entro il 15 settembre p. v., per ottenerc la conferma della borsa, il certificato con i punti ottenuti nei singoli esami nell' anno scolastico 1936-1937.

Non possono essere ammessi al concorso coloro che non abbiano ottenuto una classificazione media complessiva di *almeno* $^{7}/_{10}$ nel profitto scolastico.

Nuove disposizioni sull' acidità volatile dei vini. — La «Gazzetta Ufficiale» del 6 corrente, n. 181, ha pubblicato la legge 10 giugno 1937, n. 1288, nella quale viene convertito, con modificazioni, il R. D. L. 16 luglio 1936, n. 1606, recante disposizioni complementari per la repressione

delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari, e più precisamente in materia di acidità volatile dei vini destinati al diretto consumo.

Come si ricorderà, il citato decreto poneva il divieto di vendere e detenere per la vendita al diretto consumo vini con acidità volatile, espressa in acido acetico per litro, superiore ad un decimo della gradazione alcolica in volume per cento. Tale limite massimo viene stabilito dalla nuova legge nella misura dell' uno per mille per i vini con gradazione alcolica presente inferiore al 10 % in volume e contenenti più della metà dello zucchero originario indecomposto; e nella misura di un decimo della gradazione alcolica presente in volume per cento negli altri casi. Inoltre la nuova legge stabilisce che la determinazione dell' acidità volatile deve essere fatta col metodo descritto nell' allegato A) alla Convenzione internazionale per la unificazione dei metodi di analisi dei vini stipulata in Roma il 5 giugno 1935, di cui alla legge 6 gennaio 1936, n. 155.

Mostra dei granoturchi precoci e di secondo raccolto a Palmanova. — Nel prossimo ottobre avrà luogo a Palmanova la III Mostra del granoturco che, quest' anno, è particolarmente orientata verso i granoturchi precoci e di secondo raccolto.

Manifestazione prevalentemente didattica, nella quale avranno l' assoluta precedenza i fattori tecnici ed agronomici inquadrati in un ambiente artisticamente degno.

Osservazioni ecologiche nei confronti di gruppi di varietà coltivate comparativamente in ambienti diversi, prove di investimento rivolte a definire l' ottimo unitario di piante nelle svariate situazioni agrologiche, criteri differenti di tecnica colturale, esperimenti di concimazione localizzata o generalizzata, anticipata o posticipata, spinta o moderata, troveranno alla Mostra la più fedele citazione ed un' obiettiva interpretazione.

Il comportamento in ambienti tipici diversi di una estesa serie di varietà seminate tardivamente, permetterà di saggiare le possibilità che talune varietà presentano di accelerare il ritmo produttivo e di comprimerlo fino a divenire quasi coltura intercalare per far posto a produzioni che interessano il vasto piano di autarchia alimentare che gli agricoltori italiani vanno perseguendo.

Pratiche colturali codificate da motti proverbiali, ritenuti assiomatici, troveranno logici interrogativi che si frapporranno ad una pedissequa loro generalizzazione.

Ma la Mostra registrerà sopratutto le affermazioni che talune varietà dentate di media precocità vanno realizzando nell' ambiente del Friuli ed altrove, dimostrando un comportamento singolarissimo ed attitudini produttive degne di rilievo. Una volta smentita dalla convincente constatazione organolettica confermata da risultanze di analisi chimiche inoppugnabili, una pretesa inferiorità alimentare, le predette varietà penetreranno gradualmente nei ceti di consumatori oggi aprioristicamente ostili, perchè le confondono con i tipi dentati diffusi per il passato, i quali maturano tardivamente e conservano tenacemente un eccesso di umidità che li predispone all' alterazione.

Un chiarimento, un distinguo di ordine bromatologico è doveroso ed onesto e rimuoverà agevolmente gli ostacoli che la ignoranza su questo peculiarissimo argomento tende a frapporre alla loro diffusione.

Una particolare Sezione è dedicata ai cinquantini ed ai bregantini, temuti, e spesso non a torto, quali colture di rapina, ma che in ambiente adatto, favorevole per impasto di terreno, per fertilità naturale ed acquisita, trovano il loro posto e sono suscettibili di notevoli rendimenti.

Di granoturchi di secondo raccolto il Friuli ha dovizia di tipi a caratteristiche quanto mai interessanti, per cui la loro rassegna costituirà un importante elemento di attrazione anche per l'alto, attuale significato tecnico e politico che essi assumono nel campo dell'indipendenza alimentare.

E' convinzione degli organizzatori che la Mostra di Palmanova, tanto attesa e desiderata localmente, non deluderà l'aspettativa degli agricoltori, ma costituirà un avvenimento che troverà simpatica risonanza in una larga cerchia di visitatori.

Un congresso che i tecnici agricoli hanno in animo di organizzare porterà a scambi di vedute non inutili nel clima fattivo dell'anno XV, i quali completeranno gli insegnamenti della Mostra.

Un ottimo mangime per il bestiame: la farina di pesce. — Un'industria che è andata assumendo un notevole incremento in Italia è quella dei « filetti di baccalà » prodotto della lavorazione del merluzzo grezzo al quale viene tolta la pelle e separate le parti periferiche e quella centrale, ricche di spine.

Questi residui vengono essiccati in forno e ridotti in polvere. Si ha così un ottimo mangime per il bestiame con un contenuto di circa il 50 per cento in proteina, ed una quantità non trascurabile di fecitina.

Una alimentazione con integrazione di farina di pesce porta ad un maggior sviluppo ed a un miglioramento organico del bestiame così da consigliare il più largo impiego di essa anche in considerazione del fatto che trattasi di un sottoprodotto di industria italiana.

Lo sviluppo delle Mutue di malattia agricole in una relazione dell'on. Angelini. — In occasione dell'insediamento del Consiglio direttivo della Federazione fascista delle Mutue di malattia per i lavoratori agricoli, l'on. Angelini, nella sua qualità di Presidente, ha fatto una relazione dettagliata sullo sviluppo della mutualità agricola.

La relazione dà una visione chiara e precisa della vastità del movimento mutualistico agricolo, dell'importanza grandissima che esso riveste e dei risultati già raggiunti.

Primo risultato tangibile è che dagli accordi di Palazzo Littorio del 26 ottobre XIV, che ne costituiscono l'atto fondamentale, le Mutue si sono ormai estese a tutte le provincie del Regno e per tutte le categorie dipendenti da aziende agricole.

Con l'entrata in funzione, prevista per il 28 ottobre prossimo, della mutualità per i mezzadri e coloni, gli assicurati supereranno i 4 milioni.

Il lavoro intenso svolto in breve periodo di tempo si esprime già in cifre significative.

Nel primo semestre 1937, da 56 Mutue provinciali in esercizio, con 1.823.416 assicurati, sono stati assistiti 101.611 lavoratori.

Le prestazioni erogate in tale periodo superano la cifra di 10 milioni di lire. I contributi riscossi ammontano a lire 26.225.683. Le spese di amministrazione sono contenute nella media del 7.50 %.

Entro l' anno l' organizzazione delle Mutue sarà completa ed esse funzioneranno in tutte le Provincie.

La relazione però non si limita a dare delle cifre complessive: scende al dettaglio e all' analisi nella parte tecnica e nella parte amministrativa. Dà, in sostanza, un quadro preciso della situazione di ciascuna Mutua, dello stato finanziario e della attività al 30 giugno del corrente anno.

Mette infine in risalto come la mutualità agricola abbia raggiunto un ordinamento unitario, rispondente in tutto agli scopi da conseguire. Con la riforma dello Statuto approvato dal Comitato corporativo centrale nella tornata del febbraio scorso, la Federazione delle Mutue è divenuta l' Istituto unico per la previdenza delle malattie nell' agricoltura. Le Mutue ne sono gli organi locali, funzionanti con lo stesso sistema, con le stesse norme. Non solo, hanno identiche basi d' impianto, dagli schedari ai formulari, identico ordinamento nei vari servizi.

La relazione del Presidente chiude con un bilancio consuntivo lusinghiero e traccia le direttive per l' avvenire, nell' unità del sistema, per la completa affermazione della mutualità agricola.

Gli assegni famigliari in agricoltura. — L' Unione provinciale fascista degli agricoltori comunica:

In questi giorni sono stati affissi in tutti i comuni della Provincia i manifesti con i quali l' Istituto nazionale fascista per la previdenza sociale dà le norme per l' applicazione della legge che estende anche all' agricoltura gli assegni famigliari ai lavoratori aventi figli a carico.

Il manifesto precisa quali sono le categorie che beneficiano del provvedimento, indica le misure dei contributi e degli assegni e fissa le norme che debbono essere seguite dai lavoratori e dai datori di lavoro.

Gli assegni famigliari spettano ai salariati od operai fissi, ai braccianti agricoli (o giornalieri), ai compartecipanti, a gli impiegati di aziende agricole che si trovino nelle condizioni volute dalla legge. Non spettano invece ai mezzadri.

Il lavoratore capo famiglia — per ottenere la corresponsione degli assegni — deve presentare al proprio datore di lavoro lo stato di famiglia che gli verrà rilasciato — su apposito modulo — dal comune di residenza; e deve comunicare allo stesso datore di lavoro ogni eventuale modifica nello stato di famiglia.

Il datore di lavoro deve — nei primi 5 giorni del mese, a partire dal 1° settembre —:

a) trasmettere — direttamente o a tramite del comune — alla Sede dell' Istituto nazionale fascista della previdenza sociale la denuncia del personale occupato nell' azienda nel mese precedente;

b) versare i contributi dovuti sul conto corrente postale intestato alla Sede provinciale dell' I. N. F. P. S.;

c) annotare sul foglio di denuncia gli estremi del versamento;

d) conservare la ricevuta di versamento, unico documento valido a dimostrare di aver provveduto a quanto prescrive la legge;

e) trasmettere i documenti comprovanti il diritto per gli operai a gli assegni e comunicare, in seguito, le opportune variazioni.

Il datore di lavoro è responsabile anche della quota di versamento del lavoratore e nel caso di mancato, ritardato od errato pagamento è punito — oltre al versamento dei contributi — con una ammenda da L. 100 a L. 1000.

Gli stampati occorrenti per il servizio sono in distribuzione gratuita presso i Comuni, le Sedi deli' I. N. F. P. S., le Sedi delle organizzazioni sindacali, gli Uffici di collocamento, gli Uffici del patronato nazionale ecc.

Gli interessati potranno avere le informazioni del caso rivolgendosi a gli Uffici centrali e periferici delle Organizzazioni sindacali.

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Dignano, 10-VIII. — Animali presentati: Buoi da lavoro 243, da macello 107, Vacche da lavoro 112, da macello 142, Vitelli 22, Asini 36, Suini 54, Ovini 72. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 340—410, da macello L. 320—390, Vacche da lavoro L. 300—380, da macello L. 280—350, Vitelli L. 480—530, al q.le peso vivo; Asini L. 200—400, Suini L. 250—400, Ovini L. 90—210, per capo.

Andamento del mercato: furono eseguite 112 variazioni riguardanti i capi grossi; i maiali vennero venduti tutti.

Nulla da rilevare dal lato zooiatrico.

Portole, 10-VIII. — Animali presentati: Buoi da allevamento 12, da macello 8, Vacche da allevamento 13, da macello 11, Giovenchi da allevamento 8, da macello 3, Vitelli da allevamento 4, da macello 2, Asini 1, Suini da allevamento 7, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 370—420, da macello L. 320—365, Vacche da allevamento L. 340—370, da macello L. 270—310, Giovenchi da allevamento L. 360—410, da macello L. 330—365, Vitelli da allevamento L. 520—550, da macello L. 500—530, al q.le peso vivo; Asini L. 450, Suini da allevamento L. 120—170, Caprini L. 140, per capo.

Andamento del mercato: solita affluenza di bestiame e di compratori; furono eseguite 10 variazioni di proprietà.

Montona, 16-VIII. — Animali presentati: Buoi da allevamento 119, da macello 63, Vacche da allevamento 112, da macello 79, Giovenchi da allevamento 40, da macello 18, Vitelli da allevamento 25, da macello 12, Cavalli 7, Muli 4, Asini 96, Suini da allevamento 97, Ovini 19, Caprini 10. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 330—420, da macello L. 305—365, Vacche da allevamento L. 340—365, da macello L. 260- 310, Giovenchi da allevamento L. 360—410, da macello L. 330—365, Vitelli da allevamento L. 520—550, da macello L. 500—530, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1400—1800, Muli L. 600—1000, Asini L. 100—500, Suini da allevamento L. 120—180, Ovini L. 50—120, Caprini L. 50—140, per capo.

Andamento del mercato: discreto concorso di animali e di compratori; furono eseguite 78 variazioni di proprietà di bovini adulti, delle quali 22 inerenti a bovini da macello.

Dal lato zooiatrico niente da segnalare.

Elenco dei mercati di animali che si terranno nelle provincie d' Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Settembre.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Capodistria	Erpelle-Cosina	Erpelle	Giovedì 2
		Villa Decani	Villa Decani	Giovedì 9
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 16
	Parenzo	Visinada	Visinada	Lunedì 6 e Giovedì 30
		Portole	Levade	Martedì 14
		Montona	Montona	Lunedì 20
		Buie	Buie	Martedì 28
		Visignano	Visignano	Giovedì 30
	Pisino	Albona	Albona	Domenica 5 e Domen. 19 (animali minuti)
		Pisino	Pisino	Martedì 7 e Sabato 18
		Albona	S. Domenica	Giovedì 16
		Gimino	Gimino	Martedì 21
	Pola	Dignano	Dignano	Sabato 4
		Sanvincenti	Sanvincenti	Mercoledì 8
		Canfanaro	Canfanaro	Lunedì 13
		Pola	Siana	Sabato 25
Carnaro	Abbazia	Elsane	Sappiane	Domenica 5
		Castelnuovo	Castelnuovo	Giovedì 9
		Villa del Nevoso	Villa del Nevoso	Giovedì 16
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 1
	Postumia	Postumia	Postumia	Mercoledì 1
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Venerdì 10
	Trieste	Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Mercoledì 1
		Muggia	Albaro - Vescovà	Venerdì 10
		Sesana	Sesana	Lunedì 13 e Mercoledì 22
Gorizia	Gorizia	Gorizia	Gorizia	Giovedì 2, Giovedì 9, Giovedì 16, Giovedì 23 e Giovedì 30
		Vipacco	Vipacco	Lunedì 6 e Lunedì 20
		Aidussina	Aidussina	Venerdì 10
		Montespino	Montespino	Mercoledì 15
	Gradisca	Cormons	Cormons	Venerdì 3
		Gradisca	Gradisca	Martedì 14 e Sabato 25
		Romans d' Isonzo	Romans d' Isonzo	Martedì 28
	Tolmino	Tolmino	Tolmino	Lunedì 13

Infortuni agricoli nel mese di luglio 1937 — Durante il mese di luglio vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli, in Trieste, complessivamente 515 infortuni così ripartiti per provincia: Trieste 33, Gorizia 70, *Istria 126,* Carnaro 16, Udine 270.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di luglio era il seguente: infortuni mortali 6; infortuni con prevedibile invalidità permanente 102; infortuni con indennità per inabilità temporanea 72.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di luglio risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	1	4.—	8	19.049.25	—	—.—	9	19.053.25
Pola	*6*	*508.—*	*30*	*71.221.85*	*2*	*8 400.—*	*38*	*80.129.85*
Gorizia	1	187.50	25	61.653.75	—	—.—	26	61.841.25
Fiume	—	—.—	5	9.417.—	—	—.—	5	9.417.—
Udine	13	1.603.—	28	54.618.75	2	9.750.—	43	65.971.75
Totali	21	2.302.50	96	215.960.60	4	18.150.—	121	236.413.10
Pagate fino al 30 giugno	184	18.216.—	234	506.350.65	33	192.438.15	451	717.004.80
Complessivamente al 31 luglio	205	20.518.50	330	722.311.25	37	210.588.15	572	953.417.90

La Mostra nazionale dei vini e liquori alla VIII[a] Fiera del Levante. — Nell'intento di cooperare sempre più allo sviluppo di ogni ramo dell'industrie nazionali, l'Ente della Fiera del Levante di Bari, la cui VIII[a] manifestazione avrà inizio il 4 settembre, presenterà in apposito padiglione una Mostra nazionale di vini e liquori; una giuria, presieduta dal sen. Marescalchi, attenderà alla premiazione delle ditte partecipanti.

Siamo certi che questa Mostra, allestita dopo opportuno ed accurato lavoro di selezione, e per la valida cooperazione offerta dalla Federazione nazionale fascista delle industrie dei vini e dei liquori, a capo della quale è l'on. Gervasio, conseguirà gli scopi prefissi e sarà destinata al più lusinghiero successo, in omaggio alla sua attività efficacemente coadiuvata dalle varie categorie di organizzazioni e dai migliori produttori dei vini e dei liquori italiani.

I° Convegno nazionale sul giardino. — L'Istituto fascista di Tecnica e propaganda agraria — che ha testè costituita una Sezione nazionale di floricoltura e giardinaggio allo scopo di coordinare tutte le belle e varie iniziative che hanno per argomento e meta la conoscenza ed il miglioramento della floricoltura e del giardinaggio nazionale — indice per il 15 settembre XV° a Varese, nella Provincia del giardino, il I° Convegno nazionale sul giardino.

Saranno svolti diversi argomenti attinenti, fra l' altro, alla tecnica dei giardini, alla tutela giuridica degli stessi, al rapporto fra turismo in Italia e giardini.

COMUNICATI

Il Pretore del mandamento di Pinguente, con decreto penale 21 luglio 1937-XV n. 145-37, ha condannato Ritossa Giuseppe fu Giovanni e fu Combul Maddalena, nato il 26 febbraio 1863 a Pinguente, ivi residente al n. 61, alla ammenda per il complessivo importo di L. 400, per la contravvenzione di cui agli art. 13, 47 e 61 R. D. 15-X-1925 n. 2033 modificato dall' art. 11 R. D. 2-IX-1932, per avere posto in vendita, nel suo esercizio di osteria sito in Pinguente, un quantitativo di vino rosso con grado alcoolico inferiore al 10 % in volume. Così accertato il giorno 10 maggio 1937-XV ; e per la contravvenzione di cui agli art. 1 e 2 R. D. 16-VII-1936 n. 1606 per avere, nelle medesime circostanze di tempo e di luogo, posto in vendita un quantitativo di vino rosso avente un' acidità volatile, espressa in acido acetico per litro, superiore ad un decimo della graduazione alcoolica in volume per cento

Il Cancelliere
f.to Di Renzo

Il Pretore
f.to Marsi

Per copia conforme.

Il Primo Cancelliere
f.to Federico Stanicci

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dall' 1 al 15-VIII	Carbonchio ematico	Capodistria	Lanischie	B	—	2
		Parenzo	Umago	B	—	1
		Pola	Valle	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dall' 1 al 15-VIII	Mal rossino	Postumia	Cave Auremiane	S	—	1
		»	Senosecchia	S	—	1
		Trieste	Divaccia - S. Canziano	S	—	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 31 Agosto

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Pollastri	Latte	Uova	Legna da fuoco	OSSERVAZIONI
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo			al paio	litro	al 100	q.le	
Bogliuno	—	—	—	8	138[1]	—	2.50-3.50	5	120	100-140	8-10	8-10	0.60	35	6	[1] prezzo ufficiale di cessione dall'ammasso ai molini;
Pinguente	110	115	8.60	5	»	98	3.70	7.20	130	120	10	12	0.70	40	5.50	

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti,** Redattore-capo